

## CARTE

**Pour obtenir un beau résultat, il faut réunir en amont toute une diversité de produits et des compétences déployées par des hommes et des femmes qui demeurent dans un relatif anonymat. C'est pourquoi, nous tenons à les associer car ils nous apportent ce qu'ils ont de meilleur.**

## ENTREES

**Gambas bleues de Nouvelle Calédonie** 38€

Bardées au lard paysan, avocat grillé, sauce wasabi passion

**Le foie gras de canard grillé de la Maison Rougié** 42€

Cerise, amande fraîche et Amaretto

Jus de canard à la Bigarade

**Le sérieole Ikejimé en céviche** 36€

Emulsion au lait de coco, concombre et citron vert

Petits pois cuit et cru

## POISSONS

**Le turbot** 52€

En aiguillette confite, moule de Bouchot croustillante

Barigoule d'artichaut poivrade, cœur de bœuf au thym citron, sauce Pil Pil

**Le homard bleu de Bretagne** 70€

Rôti au beurre, semoule au cumin, texture de choux fleur

Jus d'un civet de homard

## VIANDES

**Cœur de ris de veau croustillant** 54€

Interprétation d'une salade césar, coulis de laitue romaine

Cannelloni de blette au parmesan

**Le magret de canard de Puntoun** 48€

Pêche rôtie, sucrose grillée et petites girolles

Condiment soubressade

**La côte de veau rôti au sautoir** 2 pers. 120€

Morille farcie aux petits pois, rose de courgette colorée

Condiments menthe courgette, vrai jus

**PLAT VEGETAL** 40€

**Raviole au basilic farcie à la burrata**

Tomates de couleurs grillées au barbecue

Eau de tomate et framboises

**LE CHARIOT DE FROMAGES (5 morceaux)** 20€

## DESSERTS

**Picon bière** 18€

Marmelade d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

**L'abricot de Provence** 20€

Olives noires de Kalamata, chantilly au romarin

**Le chocolat et café en dentelle** 20€

Chantilly à la noix de coco, sauce chocolat Tulakalum de la maison Valrhona

**La mûre et le Pinot Noir du Domaine Neumeyer** 20€

Croustillant aux céréales, glace petit suisse

## **MENU KASBUR à 78€**

**Les vins servis en harmonie avec ce menu à 35€**

**Formule sans alcool à 29€**

### **Prélude**

\*\*\*

### **Le sérieole Ikejimé en céviche**

Emulsion au lait de coco, concombre et citron vert

Petits pois cuit et cru

\*\*\*

### **Le magret de canard de Puntoun**

Pêche rôtie, sucrine grillée et petites girolles

Condiment soubressade

\*\*\*

### **Fraicheur du moment**

\*\*\*

### **La mûre et le Pinot Noir du Domaine Neumeyer**

Croustillant aux céréales, glace petit suisse

\*\*\*

### **Délicatesses de fin de repas**

**Tout changement dans les menus entrainera un supplément**

# **MENU DE SAISON à 110€**

**Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€**

**Formule sans alcool à 37€**

## **Prélude**

\*\*\*

## **Le foie gras de canard grillé de la Maison Rougié**

Cerise, amande fraîche et Amaretto

\*\*\*

## **Le turbot**

En aiguillette confite, moule de Bouchot croustillante

Barigoule d'artichaut poivrée, cœur de bœuf au thym citron, sauce Pil Pil

\*\*\*

## **Fraicheur du moment**

\*\*\*

## **Cœur de ris de veau croustillant**

Interprétation d'une salade César, coulis de laitue romaine

Cannelloni de blette au parmesan

\*\*\*

## **L'abricot de Provence**

Olives noires de Kalamata, chantilly au romarin

\*\*\*

## **Délicatesses de fin de repas**

## **MENU DEGUSTATION à 145€**

**Les vins servis en harmonie avec ce menu à 60€, formule sans alcool à 50€**

**Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 20h30 au diner**

### **Le sérieole Ikejimé en céviche**

Emulsion au lait de coco, concombre et citron vert

Petits pois cuit et cru

\*\*\*

### **Le foie gras de canard grillé de la Maison Rougié**

Cerise, amande fraîche et Amaretto

\*\*\*

### **Le homard bleu de Bretagne**

Rôti au beurre, semoule au cumin, texture de choux fleur

Jus d'un civet de homard

\*\*\*

### **Le turbot**

En aiguillette confite, moule de Bouchot croustillante

Barigoule d'artichaut poivrée, cœur de bœuf au thym citron, sauce Pil Pil

\*\*\*

### **Cœur de ris de veau croustillant**

Interprétation d'une salade césar, coulis de laitue romaine

Cannelloni de blette au parmesan

\*\*\*

### **Le chocolat et café en dentelle**

Chantilly à la noix de coco, sauce chocolat Tulakalum de la maison Valrhona

\*\*\*

**L'abricot de Provence, olives noires de Kalamata, chantilly au romarin**

## **Le chef vous propose**

**Un menu affaire le midi à 47€**

**(Amusette, entrée, plat, dessert, mignardises)**

**Du mercredi au vendredi hors jours fériés**

**Repos hebdomadaire : Dimanche soir, lundi et mardi toute la journée**

**Menu unique pour l'ensemble de la table à partir de 6 personnes.  
Merci pour votre compréhension.**

**Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits frais**

**Notre pain est confectionné avec un levain naturel, issu d'une farine biologique Alsace Moselle du Moulin BURGGGRAG-BECKER à Dossenheim sur Zinsel. Réalisé par la boulangerie Boistelle et cuit sur place.**

**Tous nos prix s'entendent nets service compris**

**Nous avons une capacité d'accueil de 40 personnes à l'intérieur**

**Et 20 personnes en terrasse**

**Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 16h au déjeuner et à 23h45 au dîner. Merci pour votre compréhension.**